

Licence professionnelle MACAT Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier



La licence professionnelle Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier forme des managers en gestion et pilotage d'entreprise de restauration gastronomique, en apprentissage, en lien avec le monde professionnel d'aujourd'hui.

Présentation

La licence professionnelle Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier forme des managers en gestion et pilotage d'entreprise de restauration gastronomique, en apprentissage, en lien avec le monde professionnel d'aujourd'hui dans le respect des valeurs du Grand Maître Escoffier.

Cette formation a lieu à Tours avec nos partenaires : l'Institution Notre Dame La Riche et l'Institut Disciples Escoffier.

Auguste Escoffier fut le premier cuisinier à devenir Chevalier puis Officier de la Légion d'Honneur. "Cuisinier des Rois, Roi des Cuisiniers", il fut un précurseur dans de nombreux domaines liés à la Gastronomie. Ce parcours de formation original s'inspire de son héritage pour continuer à faire briller la gastronomie dans le monde, de valoriser des produits de qualité, en honorant les producteurs, distributeurs, viticulteurs mais aussi en rapprochant la cuisine et les métiers de la salle, tel qu'il l'a défendu toute sa vie en collaborant avec César Ritz à l'amélioration de la qualité des restaurants gastronomiques.

C'est ainsi que deux options sont naturellement nées pour ce parcours de formation offrant la possibilité aux jeunes en fonction de leur appétence de choisir entre :

- manager en production culinaire expert du patrimoine et de la gastronomie française et internationale,
- manager expert de l'art de recevoir et de la gestion commerciale d'un restaurant.

Les points forts de la formation :

- Un ancrage professionnel inédit avec 33% du temps en pratique professionnelle : la part des travaux pratiques hebdomadaires est conséquente avec des ateliers techniques de 2 à 4 heures et des séances de pratiques opérationnelles de 7 heures commercialisées avec une fois sur deux la mise en œuvre de "4 mains" avec des chefs étoilés, MOF, Disciples Escoffier, spécialistes du vin, liquoriste... Lorsque nos futurs cadres de la restauration ne sont pas en "TP 4 mains", ils devront mettre en œuvre un restaurant éphémère sur site ou hors murs, en responsabilité totale depuis le choix du thème, la location des matériels, les commandes, la commercialisation et bien entendu jusqu'au bilan financier de l'opération.
- Licence professionnelle Métiers des arts de la table et des arts culinaires unique en région Centre Val-de-Loire.
- Un enseignement modulaire avec des spécialistes reconnus pour leur expertise qui sont sollicités pour intervenir chacun sur un domaine propre. Chaque domaine

Durée de la formation

- Autre***

13 mois

Lieu(x) de la formation

- Autre****

Cours, activités et pilotage du restaurant : Institut Disciples Escoffier Notre Dame La Riche Tours France (37)

Visites et dégustations chez des professionnels, producteurs, vignerons **Mobilité internationale** en Asie (Thaïlande, Macao...) ou en Europe (Pays-bas, Portugal, Suisse...), pour le stage de fin d'études à l'étranger en lien avec l'institut des disciples Escoffier

Public

Niveau(x) de recrutement

- Bac +2
- DUT
- BTS
- Licence L2
- Niveau Bac +2

Stage(s)

Non

Langues d'enseignement

- Français
- Anglais

Rythme

- En alternance
 - Contrat d'apprentissage

de compétence doit devenir un domaine d'excellence grâce au formateur en charge de l'enseignement. Aussi 67 modules seront enseignés et pour chacun un expert est à la tête de l'enseignement.

- Un parcours international de huit semaines en Europe et en Asie chez un restaurateur Disciples Escoffier.

- Contrat de professionnalisation

Modalités

- Présentiel

Admission

Candidature

Modalités de candidature

Modalités de candidature : <https://www.iscb.fr/preinscription.html>

Et après ?

Niveau de sortie

Année post-bac de sortie

- Bac +3

Niveau de sortie

- Licence professionnelle
- BAC +3

Activités visées / compétences attestées

Après cette année de spécialisation en Patrimoine gastronomique international, l'étudiant apprenti peut postuler sur des postes de management opérationnel en restauration ou des postes en production culinaire et/ou pâtisserie dans des entreprises PME, TPE ou pour de grandes chaînes de restauration, d'hôtels ou en agro-alimentaire.

Poursuites d'études

Poursuite d'étude en Master ou entrée dans la vie professionnelle

Programme

- UE 1 Filière alimentaire, boissons et environnement durable
- UE 2 Marketing, techniques de management et de commercialisation
- UE 3 Communication digitale et langue anglaise
- UE 4 Projet tutoré
- UE 5 International et management interculturel
- UE 6 Période en entreprise
- UE 7 Techniques professionnelles et conceptualisations
- UE 8 Piloter un restaurant : animation commerciale, production et management